



2024 Bramito IGT Castello della Sala

Antinori Umbria

Typ	Weiss
Herkunft	Toscana, Antinori
Produzent	Antinori
Qualitätsstufe	IGT
Ausbau	In französischen Barrriques vergoren und teils in Edeltank
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	15033724

Bemerkungen

Viele Winzerfamilien können sich einer jahrhunderte langen Tradition rühmen. Aber nur wenige haben sich wie die Familie Antinori während über 600 Jahren dem Weinbau, der Weinbereitung und der Kommerzialisierung gewidmet. Heute wird die Weindynastie vom visionären Piero Antinori als Vertreter der 26. Generation geführt. Als eigentlicher «Erfinder der Supertuscans» revolutionierte er in den 60er- Jahren mit seiner Meisterkomposition Tignanello den italienischen Weinbau. Unterstützt wird er von seinen drei Töchtern Albiera, Allegra und Alessia sowie dem Önologen Renzo Cotarella. Dieser fungiert seit einigen Jahren als Generaldirektor und hat massgeblichen Anteil an der kontinuierlich ansteigenden Qualitätskurve sämtlicher Antinori-Weine. Neben den Weingütern in der Toscana ist die Familie Antinori stolze Besitzerin der Weingüter: Castello della Sala, Umbria Montenisa, Lombardia Prunotto, Piemonte Tormaresca, Puglia.

Passt zu

Der kleine Bruder des berühmten Cervaro della Sala zeigt delikate Noten von weissen Blüten sowie leichte Zitrusanklänge. Der Gaumen ist geprägt von angenehmer Mineralität, elegant und mit passender Säure. Teilweise in Barriques ausgebaut. Der reinsortige Chardonnay macht Freude zu gehaltvolleren Vorspeisen und Fischgerichten. Vinifikation: Die Trauben stammen aus Weinbergen des Castello della Sala, die sich auf 270 bis 400 m ü. M. auf meeresfossilienreichen Sedimentböden ausdehnen. Nach dem Pressen bleibt der Most mehrere Stunden bei 10° C in Kontakt mit den Schalen, um möglichst viele Aromastoffe zu gewinnen. Anschliessend wird er in französischen Barriques vergoren und teilweise darin belassen. Der restliche Jungwein reift inahltanks und durchläuft nur einen partiellen biologischen Säureabbau, damit die frische Säure besser bewahrt wird.

Degustationsnotizen

In der Nase verführerisch duftend: reifes Kernobst, Pfirsich, Honigmelone, etwas Blütenhonig und ein Hauch von Vanille sowie Röstaromen. Finessenreicher und gleichzeitig cremiger Auftakt im Gaumen, elegante Säure, aromatisch frisch, mit Zitrus- und Röstnoten sowie reifem Kernobst. Langes, sehr gut ausbalanciertes Finale. Ein sehr gelungener «kleiner Bruder» des Cervaro della Sala, der mit Frische und Finesse auftrumpft.